

### Menüwochen

#### 4-Gang-Menü inkl. Aperitif 16.01.26 – 29.03.26

##### Aperitif

**Bellini Lighthouse „alkfree“**  
mit Pfirsich-Lime Juice-Grenadine und  
alkoholfreiem Prosecco

##### 4-Gang-Menü

**Barba Rossa – Rotbarbenfilet**  
auf Bruschetta Antipasti Livornese mit  
Balsamicoglaze und Grana Padano Käse

**Zuppa di Funghi Porcini con Gamberi –**  
Steinpilzsuppe mit Garnelenspieß Gremolata

**Pesce di San Pietro – St.-Petersfisch**  
Saltimbocca-Style mit Parmaschinken und  
Salbei, Gemüse Caponata und Risotto alla  
Milanese

**Tiramisu**  
mit Tartufo Pistacchio und  
flambierten Grappa-Kirschen

Preis pro Person:  
**46,90 € inkl. Aperitif statt 75,00 €**



#### Fisch und Muschel aus der Büchse - Antipasti deluxe -

„Best of Portugal“ - Zur Auswahl stehen:  
**marinierte Miesmuscheln, Thunfischfilets,  
Makrelenfilets oder Sardinen**

Serviert mit: Röstbrot, Oliven, getrockneten  
Tomaten, Aioli und Salat | ab 15,90 €  
Weitere Informationen auf unserem Flyer.

### Leuchtturm Spezial

#### Ganze Ente für 2 Personen live am Tisch tranchiert

##### Inklusive Beilagen:

Kartoffel-Kürbis-Klöße, Rotkohl,  
Rosenkohl, Preisebeerchutney und  
Enten-Orangen-Sauce

**75,00 € für 2 Personen**



#### Leuchtturm's Upgrade Liste

**Kleine Extras, große Wirkung:**

**Seafood-Frühlingsrolle** | 4,50 €

**Süßkartoffel-Pommes** | 5,50 €

**Getrübte Pommes** mit Trüffel-Salsa  
und Pecorino | Portion 6,50 €

**Große Garnele** vom Grill | 4,50 €

**Garnelenspieß vom Grill**  
(kleine Garnelen) | 10,00 €

**Calamaretti**  
in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten  
ca. 100g (Brutto) | 11,00 €

**Jakobsmuscheln**  
in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten  
ca. 100g (Brutto) | 14,00 €

**Pulpo-Arm vom Grill**  
ca. 100g (Brutto) | 16,00 €

**Saiblings-Ceviche**  
ca. 80g | 10,00 €

**Extra Soße oder Dip**  
z.B. Sauce Rouille, Jus, Aioli, Pesto,  
gereifter Balsamico, Trüffel-Mayo,  
Kräuterbutter | 2,50 €

## Unsere Empfehlungen

### Vorspeisen

**Hausgemachte Hummersuppe**  
mit Garnelen und Basilikumpesto  
11,90 €

**Vorspeisensalat**  
mit Blattsalat, Gurke, Tomate,  
Oliven, gelbem Rettich, Avocado-Tatar,  
gerösteten Kernen, Pecorino und  
Balsamico-Senf-Dressing  
9,50 €

### Leuchtturm's Dish of the day!

**Mo - Sa von 12:30 - 16:30 Uhr**

(auch zum Vorbestellen und Mitnehmen)

**Großer Salat mit  
mit Rinderfiletspitzen**  
in Kräuterbutter gebraten an  
Rosmarin-Kartoffeln und Aioli

**Leuchtturms Grünkohl**  
mit Kohlwurst, Kasslernacken,  
Salzkartoffeln und Senf

**Fischfilet à la Milanaise**  
in Parmesan-Ei-Hülle gebacken auf  
Ratatouille-Gemüse und  
Basilikum-Gnocchi mit Salat

**Großes Vitello Tonnato**  
zartrosa Kalbfleischtranchen mit Garnelen  
an Tuna-Limonen-Sauce, Kapern, Lauch, To-  
maten, Pesto, Rosmarinkartoffeln und Salat

**Matjesfilets „Hausfrauen-Art“**  
mit Bratkartoffeln, Salat und  
Hausfrauensauce

**jeweils 19,90 € pro Mittagsgericht**

### Passend dazu

2024 Chardonnay-Weißburgunder,  
Knipser, VDP, 12,5%  
0,375l Demi **25€**

### Fisch und Seafood

**Garnelen-Pfanne**  
26,90 €

**Calamaretti-Pfanne**  
27,90 €

**Pulpo-Pfanne**  
39,90 €

jeweils mit Knoblauch, Olivenöl,  
Kräutern, Aioli, Röstbrot und Salat

**Zanderfilet in Kräuterbutter gebraten**  
an Hummerschaumsauce, saisonalem  
Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln,  
Basilikumpesto und Salat  
29,90 €

**Filet vom schwarzen Grönland Heilbutt**  
an Balsamico-Senf-Linsen in Rahm mit  
saisonalem Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln  
und Salat  
29,90 €

**Eismeerlachsforellenfilet vom Grill**  
mit saisonalem Gemüse, Rosmarin-  
Kartoffeln, Aioli, Basilikumpesto und Salat  
29,90 €

### Fleisch

**Kalbsschnitzel** mit Preiselbeer-Chutney  
29,90 €

**Rumpsteak** vom Lavastein-Grill mit Jus  
34,90 €

**Rinderfilet** vom Lavastein-Grill mit Jus  
39,90 €

jeweils mit Rosmarin-Kartoffeln,  
frischem Tagesgemüse und Salat

## Vorspeisen und Suppen

Brot mit italienischem Biolivum extra vergine Olivenöl aus ökologischem Anbau	3,60 € p.P.
Leuchtturm's Bouillabaisse des Nordens mit üppig Fischstücken, Muscheln, Garnelen im Safran-Würz-Sud mit vielen Kräutern und Sauce Rouille	11,90 €
Unsere weiße Tomatensuppe mit Pesto und gebackenem Garnelen-Croustillon	9,90 €
Vitello Tonnato mit Jakobsmuscheln, zartrosa Kalbfleischtranchen, Tuna-Limonensauce, Kapern, Forellenkaviar, Tomate und Basilikum-Pesto	18,90 €
Frische Austern „Gerard-Gillardeau - La Rochelle - Frankreich - Special de Claires“ auf Crushed-Eis an Rotwein-Schalotten-Vinaigrette - „die wohl beste Auster Europas“	pro Stück 5,90 €
Frisch geschnittenes Carpaccio vom Angus Rinderfilet mit Steinpilz-Pinienkern-Tomaten-Tapenade, altem Pecorino, im Fass gereiftem Balsamico, gratiniertem Ziegenkäse und italienischem Olivenöl	19,90 €
Sashimi vom Saibling an Soja-Chili-Sesam-Dip mit Seafood-Frühlingsrolle, Ingwer, Wasabi, gelbem Rettich und Avocado	18,90 €
Pulpo-Stücke „dick & zart“ vom Grill in Kräuter-Knoblauch-Olivenöl gebraten auf Spaghetti Aglio e Olio mit Chili, Hummerschaumsauce und Basilikumpesto	19,90 €

## Vegetarisches

Vegisteak mit Cashewkernen-Kruste, Teriyaki-Sauce, grünem Spargel auf Möhren-Sashimi mit Ingwer, Rettich, Soja-Chili-Dip, Avocado und gebackenem Gemüse-Dumpling	29,90 €
Spaghetti aus dem Wok mit Lauch, Tomate und Spinat in Curry-Chili-Kokos-Limonen-Sauce, Pecorino und Basilikumpesto an Avocado-Tatar und Salat	19,90 €
...mit großen Garnelen	32,50 €
Cremiges Safran-Risotto à la Milanese mit Pinienkernen, Basilikumpesto, Tomaten-Oliven-Kapern-Tapenade und gebackenem Feta-Käse	24,90 €

## Fleisch

Zart geschmortes Kalbsschaukelstück mit Black Tiger Gambas vom Grill an Pak-Choi-Gemüse, Portwein-Schalotten, getrüffelttem Kartoffelpüree und Jus „nature“	39,90 €
„Leuchtturm's Surf & Turf“ Rinderfilet, Gamba und Pulpoarm vom Grill an Saiblings Ceviche, Seafood-Frühlingsrolle, Avocado, Jus „natur“ und Hummerschaum-Süppchen	59,90 €

### Am Tisch tranchiert für 2 Personen: Châteaubriand im Ganzen aus dem Ofen

Châteaubriand vom Angus Rinderfilet	pro Person 59,90 €
Roastbeef vom Angus Rind	pro Person 49,90 €
mit dicken Pecorino-Trüffel-Pommes, Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse, Pilzen, Jus „nature“ und Sauce Béarnaise	

## Fisch und Meeresfrüchte

Ab 2 Personen: Unsere Fisch- und Meeresfrüchteplatte „Lighthouse-Style“ de luxe mit 3erlei Fischfilets und Calamaretti vom Grill, Black Tiger Gambas, Jakobsmuscheln, Pulpo-Stücken, Rosmarin-Kartoffeln, grünem Ofen-Spargel, saisonalem Gemüse, Leuchtturm Dips und Hummersauce	pro Person 65,00 €
Pannfisch „mediterranée“ vom Kabeljau & Gambas, Grillspinat, Portwein-Schalotten, Pancetta-Röstkartoffeln und Safransauce	34,90 €
Eismeerlachs-Forellen-„Dreier“ im Noriblatt „slow & low“ gegart, Ceviche „limoniert“, Tatar mit Kaviar, Pak Choi vom Grill, Avocado, Ingwer, Seafood-Frühlingsrolle und Soja-Chili-Dip	34,90 €
Filet vom Saibling „Asia-Style“ mit Sesamkruste gebraten und Sashimi an Seafood-Frühlingsrolle, Bananen-Soja-Gemüse, Wasabi, Ingwer und gelbem Rettich	29,90 €
Ganze gebratene Nordseescholle mit Speck-Shrimp-Sauté, frischem Gurken-Dill-Ingwer-Salat und Salz-Kartoffeln „Linda“	26,90 €
Seeteufel-Jakobsmuschel-Spieß mit Knoblauch und Rosmarin gebacken an Safran-Risotto, grünem Spargel, Rote-Bete-Balsamico-Chutney, Hummerschaumsauce und Basilikumpesto	39,90 €
Seafood-Spieß vom Grill mit Black Tiger Gambas, Pulpo-Arm und Jakobsmuscheln an Spaghetti Aglio e Olio mit Chili, Rosmarin, Hummerschaumsauce und Basilikumpesto	39,90 €
Nordsee Seezunge im Ganzen gebraten mit Gurken-Dill-Ingwer-Salat, Petersilien-Kartoffeln und Zitronenbutter - auf Wunsch filitiert -	49,99 €
Labskaus à la Leuchtturm von der Ente an Nordsee Matjesfilets, Rollmops, Black Tiger Gamba, Balsamico-Senf-Linsen und Spiegelei mit Kaviar	21,90 €

## Dessert

Fluffy Orangen-Grießflammerie mit Rohrzucker gebrannt an marinierten Blaubeeren und hausgemachtem Waldmeister-Rahmeis	12,90 €
Leuchtturm's Haselnuss-Schokoladen-Küchlein „medium“ gebacken mit warmem Amarenakirsch-Kompott an Buttermilch-Limoneneis	12,90 €
Unsere Crème brûlée von Vanille, Limone und Orange mit braunem Rohrzucker gebrannt und Passionsfruchtsorbet	12,90 €
Ab 2 Personen: Leuchtturm's Dessertvariation „Surprise“ als Etagere mit Eis, Gebackenem, Creme und saisonalen Köstlichkeiten	12,90 € pro Person
Menu du Chef Dessert	12,90 €

**Wir haben auch hausgemachtes Eis. Fragen Sie nach, es lohnt sich!**

Bei Allergien und Unverträglichkeiten reichen wir Ihnen gerne auf Wunsch unsere separate Karte mit allen Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen unserer Speisen.